



Kültürel mirasa duyulan tutkulu bir bağlılık ile Seki; toprağın güneşli tatlarını çağırıyor.

Biliyoruz ki, toprağın güneş ve su ile kazandığı yaratıcılık ve bereket, insan uygarlığını doğuran yegâne kaynak. Kapadokya, binlerce yıldır medeniyetin beşiği olan, Luviler'in, Hititler'in, Asurlular'ın mirasını taşıyan Anadolu topraklarının çok kültürlü karakterini cömertçe sergiliyor. "Yamaçlardaki teraslar" anlamına gelen Seki, Kapadokya'nın kültürel ve tarımsal mirasını, ilhamını bu topraklardan alan uluslararası mutfağıyla gerçek bir tat yolculuğuna dönüştürüyor.

Dünyanın en eski ve en büyük manastır yerleşkelerinden birinde, bu alanın en önemli noktalarından biri olan Argos Mahzen'in üzerinde konumlanan Seki, **organik bahçesinden toplanan mevsim mahsulleri ve bölgenin yerel ürünleri ile lezzetlendirdiği mutfağını**, şeflerinin özgün dokunuşları ve modern pişirme teknikleriyle benzersiz bir şekilde yorumluyor. Konumlandığı ve adını aldığı "seki"lerde olduğu gibi misafirlerini katman katman lezzet ve deneyim yolculuğuna davet eden Seki, eşsiz Güvercinlik Vadisi ve Erciyes Dağı'na uzanan büyüleyici atmosferinde, çeşitli kültürlerin damak zevkini ve gastronomi keyfini en doğal haliyle sunuyor.

LOUNGE MENÜ

Eşlikçi Tabağı

Bruschetta, Kızarmış Mozzarella, Rulo Pastırma, Humus, Rafık, Karides ve Grissini

Peynir Tabağı

Rokfor, Camembert, Keçi Peyniri, Gravyer ve Erik Ezmesi ile

Şarküteri Tabağı

Rozbif, Füme Et, Pastırma, Füme Ördek ve Erik Ezmesi ile

Çörek Sandviç

Domates, Marul, Kornişon ve Kokteyl Sos ile

Füme Et / Izgara Tavuk / Köz Sebze

Hamburger

Tütsülenmiş Et, Karamelize Soğan, Marul, Domates, Kornişon Turşusu, Çedar Peyniri ve Patates Kızartması ile

Ev Yapımı Nachos

Tortilla, Kaburga ve Kaşar Peyniri ile

Lavaşa Sarılı Çöp Şiş

Bonfile, Hellim ve Kaşık Salata ile

Quesadilla

Tavuk Parçaları, Domates, Köy Biberi, Çedar Peyniri ve Kaşık Turşu ile

Patates Kızartması

Peri Peri Çeşni ile

Köyümüzden Kırac Patates

Hardal, Fesleğen Sos ve Parmesan Peyniri

Izgara Bonfile Salata

Ispanak, Marul, Mantar, Maydanoz, Dereotu, Yeşil Soğan, Hellim ve Soya Sos ile

Izgara Tavuk Salata

Iceberg, Avokado, Roka, Kırmızı Soğan, Çeri Domates ve Hardal Sos ile

Güveçte Karides


Tereyağı, Sarımsak ve Yöresel Acılı Sos ile

Ev Yapımı Manti

Yoğurt, Domates Soslu Nohut ve Tereyağı Sos ile

Penne Arrabbiata

Parmesan Peyniri ile

 Vegan  Vejetaryen  Gluten  Süt Ürünleri  Yumurta  Balık  Kabuklu Deniz Ürünü
 Kabuklular  Yumuşakçalar  Kuruyemiş  Yer Fıstığı  Soya  Susam  Hardal
 Kereviz  Acı Bakla  Domuz  Glutensiz  Laktosuz  Yağsız  Organik  Alkol

Menümüzdeki yemeklerin çoğunluğu yerel ürünlerle hazırlanmaktadır. Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendiriniz.

TATLILAR

Lokum ve Portakallı Krem Brüle 🌿🥛🍋
Meyve Salatası ve Çikolata Çubukları ile

Yaban Mersinli Panna Cotta 🥛🍋
Orman Meyveleri ve Vanilya Sos ile

Ballı Tahinli Parfe 🥛🍯*Sıfır Şeker
Badem ve Orman Meyveli Sos ile

San Sebastian Cheesecake 🌿🥛🍋
Çikolata Sos ile

Süt Şerbetinde Taş Kadayıf 🌿🥛🍯🍋
Ceviz, Antep Fıstığı ve Kaymak

Vişneli Çikolatalı Sufle 🍷🥛🍋🌿
Orman Meyveli Dondurma ile

Bahçemizden Çıtır Kabak Tatlısı 🥛🍋🌿
Tahin, Kabak Çekirdeği ve Ceviz ile

Orman Meyveli Çikolatalı Mini Pasta 🌿🍷
Çilek, Yaban Mersini, Böğürtlen ve Frambuaz

Fıstıklı Havuç Dilimi Baklava 🌿🥛🍋
Dondurma ile

Mevsim Meyveleri Tabağı 🍋🌿

Dondurma Çeşitleri 🥛🍋
Meyve Salatası ile

🌿 Vegan 🌿 Vejetaryen 🌿 Gluten 🥛 Süt Ürünleri 🍷 Yumurta 🐟 Balık 🍯 Kabuklu Deniz Ürünü
🍷 Kabuklular 🍷 Yumuşakçalar 🥛 Kuruyemiş 🍷 Yer Fıstığı 🍷 Soya 🍷 Susam 🍷 Hardal
🌿 Kereviz 🍷 Acı Bakla 🍷 Domuz 🍷 Glutensiz 🍷 Laktozsuz 🍷 Yağsız 🌿 Organik 🍷 Alkol

Menümüzdeki yemeklerin çoğunluğu yerel ürünlerle hazırlanmaktadır. Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa,
lütfen sipariş vermeden önce servis personelini bilgilendiriniz.